

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ» ГО «г. КАСПИЙСК»**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №2г. Каспийска**

**имени Героя Советского Союза**

**Александра Александровича Назарова»**

**РД, 368304, г.Каспийск, ул. Назарова, д. 3 .**[mbou\_sosh2kaspisk@e-dag.ru](mailto:mbou_sosh2kaspisk@e-dag.ru) **т. 5-18-77**

ПРИКАЗ № 741/1

от 02 сентября 2024 г

**О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.**

  В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке в МБОУ«СОШ №2имени Героя Советского Союза Александра Александровича Назарова»

**Приказываю**:

1.Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ«СОШ №2» Казанбиев А.Р.

Приложение №1 к приказу№ \_\_\_

**Состав бракеражной комиссии**

**МБОУ « СОШ №2»**

Председатель комиссии:

Казанбиев А.Р. – директор школы - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню .

Члены комиссии:

1.**Повар Шахбанова А.М.и врач Алишаева Х.Р.** - ведут документацию пищеблока,

-осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи;

-осуществляют контроль за доброкачественностью готовой продукции,

-проводят органолептическую оценку блюд(объективный контроль за качеством),

-следят за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.

2.**Завхоз**  - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;

3.**Повару Шахбановой А.М..** и медицинским работникам **Алишаевой Х.Р**.,

**Ризаевой Р.Ш. и Алиловой И.М. –**

-осуществлять бракераж готовой продукции,

-периодически присутствовать при приёмке готовых продуктов , блюд;

- вести контроль за отчетностью, заполнять журнал «Здоровья».

Приложение №2 к приказу №\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Общие положения**.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.

Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ  
от 28 января 2021 г. N 3 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

## -Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

1. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
2. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
3. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать качество поступающих блюд, условия хранения продуктов и т. п.
4. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
5. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара.
6. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МБОУ « СОШ №2» .

**Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Наличие контрольного блюда;
3. Фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Наличие суточной пробы;
5. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
6. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

**Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

**Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

**Органолептическая оценка первых блюд:**

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

**Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

**Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

* «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
* «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
* «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
* «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
* Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
* Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работников ООО «Экспресс-продукт», по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, доставляемой в пищеблок МБОУ«СОШ №2»